



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

ACTA DE LA REUNIÓN 115 -COMPIAL-
MARTES 15 DE ABRIL DE 2025 (virtual)

1. Inicio de La Reunión, Participantes

Siendo las 9:15 am la secretaria técnica comprobó que se contaba con el quórum reglamentario, por lo que el presidente de la Comisión Dr. Henry Rebaza Iparraguirre, Director General de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), dio inicio a la reunión, saludando y dando la bienvenida a los siguientes participantes:

- Mónica Patricia Saavedra Chumbe- Presidenta Presidenta Ejecutiva de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura (SANIPES). Miembro titular
- Muriel Gómez Sánchez-Orezzoli- Directora de Normatividad del SANIPES (invitada)
- Pedro Jesús Molina Salcedo- Representante alterno del SENASA
- Gabriel Vizcarra Castillo - Director de la Subdirección de Producción Orgánica-SENASA (invitado)
- Alejandro Bravo Martínez - MINCETUR- Dirección de Requisitos Técnicos al Comercio Exterior (invitado)
- Carla Villena Llerena – Especialista de SANIPES (invitada)
- Jessie Pari Colqui - Directora Ejecutiva de la Dirección de Control y Vigilancia-DIGESA (invitada)
- Andrés Velázquez Paz- Dirección de Control y Vigilancia (DCOVI)-DIGESA (invitado)
- Carmen Puémape Vallejo- Dirección de Certificaciones y Autorizaciones (DCEA)- DIGESA (invitada)
- Bertha Muñoz Veneros- secretaria técnica de la COMPIAL

2. Aprobación de la Agenda

La agenda fue circulada con antelación a los miembros de la Comisión quienes expresaron conformidad quedando aprobada según lo siguiente:

1. Bienvenida a los presentes- Dr. Henry Rebaza Iparraguirre -Presidente de la COMPIAL.
2. SANIPES solicita coordinar con la DIGESA las actividades de vigilancia y control sobre la inocuidad de los alimentos distribuidos por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Complementaria Wasi Mikuna en la IE Elvira Castro de Quiroz, de la ciudad de Piura-(OFICIO N° 000218-2025-SANIPES/DSI)- Presentan avances en la investigación por SANIPES (Dirección de Sanidad e Inocuidad), por DIGESA (Bjgo Andrés Velásquez de la Dirección de Control y Vigilancia DIGESA).
3. Propuesta de “Lineamientos DIGESA-SENASA para la atención de alertas por inocuidad de alimentos industrializados notificados por presencia de contaminantes en la producción primaria”- Presentan Ing. Pedro Molina (SENASA), MV Giovanna Galarza (DIGESA).
4. Otros.
 - 4.1. Caso identificado: plantas que producen y elaboran productos cárnicos, ya sea de res, aves de corral y en el mismo establecimiento también elaboran enlatados de productos hidrobiológicos, conservas de pescado. Presentación de informe de DIGESA.
 - 4.1. Caso identificado: En relación al uso de los términos “BIO” y “ECO” en alimentos industrializados, en tanto que el INDECOPI hace poco ha declarado que el prohibir a las empresas que señalen que sus productos son orgánicos es una barrera burocrática; por lo que resulta necesario conocer la posición del SENASA.



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Desarrollo de la Agenda

Punto 1 de la agenda:

Bienvenida a los presentes- Dr. Henry Rebaza Iparraguirre -Presidente de la COMPIAL. Aprobación de la agenda.

El presidente de la Comisión, Henry Rebaza Iparraguirre da la bienvenida a los miembros representantes de SANIPES, SENASA, MINCETUR; así como a todos los presentes. Mencionó la importancia de abordar en conjunto temas sobre la inocuidad de los alimentos destinados a la alimentación escolar; en particular -señaló- *"por las circunstancias sanitarias que han llevado a la decisión de extinción de un programa alimentario importante para la población escolar del país, más allá de los esfuerzos que cada institución hace para garantizar un mejor trabajo"*. Indicó que las instituciones sanitarias hoy día están frente a grandes desafíos para ser entidades confiables para asegurar que las personas puedan consumir alimentos seguros.

El Dr. Henry Rebaza indicó la importancia que la DIGESA cuente con una mayor autonomía para establecer regulaciones, para garantizar la inocuidad de los alimentos, con una mejor supervisión y control de la trazabilidad desde la producción, en la distribución y preparación de los alimentos.

"Resulta de importancia, señaló, contar con un sistema de alertas que implique una respuesta unánime, una respuesta de sinergia con nuestros brazos territoriales fortalecidos, mejorando la capacidad descentralizada hasta el nivel de gobierno local. Expreso en esta reunión de la COMPIAL mis mejores expectativas para adelante, mi solidaridad y mi compromiso para este trabajo de mutua colaboración".

Punto 2 de la agenda

SANIPES solicita coordinar con la DIGESA las actividades de vigilancia y control sobre la inocuidad de los alimentos distribuidos por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Complementaria Wasi Mikuna en la IE Elvira Castro de Quiroz, de la ciudad de Piura

Se invita a la Dra Mónica Saveedra Chumbe, Presidenta Ejecutiva de SANIPES y miembro titular ante la COMPIAL.

La Dra Mónica Saavedra expresó *"Me aúno a los saludos que ha expresado el Director General de la DIGESA y también a la preocupación que tenemos como autoridad sanitaria de los últimos eventos que han venido afectando a los niños que se encuentran en las instituciones educativas de diversos lugares del país"*.

La representante titular de SANIPES, indicó, que el tema en agenda solicitado se hizo en virtud de la alerta que se presentó en Piura, pero luego, han sucedido varias alertas y notificaciones que han generado una desinformación en relación a cuál es el rol de las autoridades sanitarias frente a estos hechos; ya que cada autoridad ha salido a informar en algunos espacios de comunicación, sobre las acciones que realiza, dándose información de manera parcializada e incompleta.

Precisó que, a la fecha, SANIPES tiene 15 entre alertas y notificaciones, una de ellas en Loreto, atribuyéndose los casos a la conserva de pescado, siendo una aseveración que se hace de manera adelantada y sin resultados de laboratorio que permitan aseverar que efectivamente es la conserva. *"SANIPES ha venido realizando tomas de muestras en todos los casos de notificaciones y alertas en donde se ha presentado consumo de conserva de pescado y del primer resultado que se ha tenido, el producto no tiene histamina por encima de los valores normales establecidos en la en la regulación sanitaria; y luego que han salido los resultados de esterilidad comercial, el producto se ha declarado como apto para el consumo humano"*. Expresó que esta información es de conocimiento de la DIGESA pues se han remitido los diferentes informes. Asimismo, la Dra Mónica Saavedra señaló que, *"el SANIPES ha realizado una rastreabilidad del producto, revisándose todos los registros productivos del lote en cuestión. En el segundo caso, la histamina, ha salido normal y se está a la espera de los*



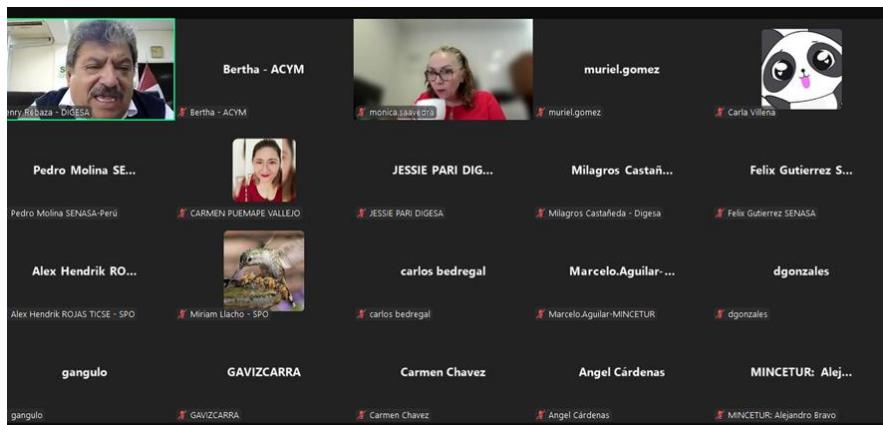
PERÚ

Ministerio
de SaludComisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

resultados de esterilidad comercial, porque no podemos declarar la aptitud del producto sólo por un parámetro. Como SANIPES hacemos una evaluación completa del alimento"

Precisó que en las raciones no solamente está presente la conserva de pescado, sino otros alimentos, como pollo, arroz, avena, kiwicha, bebible de harina de plátano, puré de habas, ensaladas, tallarines, menestras, entre otros alimentos preparados. Señaló que los riesgos de contaminación pueden darse no solo en la producción de los alimentos, sino también en la distribución, preparación y consumo, por lo que son varios los elementos que las autoridades sanitarias tenemos responsabilidad de investigar en el ámbito de su competencia y, considerando los factores críticos que puedan afectar la inocuidad de un producto. En este sentido, la Dra Mónica Saavedra expresó que también hay resultados que tiene que presentar DIGESA respecto a los otros alimentos de la ración, ya que tenemos que saber la situación sanitaria de cada producto que conforma la ración, si son conformes o no conformes, si son aptos o no son aptos para el consumo humano, y poder identificar si el riesgo se ha dado en la etapa productiva o en otra etapa. Tenemos entendido que la DIGESA ha tomado hisopados de superficie de manos y superficies inertes para identificar aspectos sanitarios en la manipulación y utensilios.



La representante titular del SANIPES señaló que también es de preocupación los almacenes, los mismos que deben contar con certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH). *"Desconocemos -indicó- porque no se ha mencionado en las reuniones, si los almacenes en donde se recepcionan los productos tienen certificación de PGH que es otorgado por DIGESA."* Así mismo, señaló que, para los servicios de alimentación colectiva, que incluye a las instituciones educativas, existe una norma sanitaria, que la DIGESA es responsable de verificar su cumplimiento.

Afirmó que resulta de importancia saber cómo están abordando las autoridades sanitarias el manejo en toda la cadena alimentaria desde que sale el producto y entran a las etapas de almacenamiento, manipulación, preparación y distribución de las raciones preparadas. *"Y esto lo digo con la finalidad de ser más asertivos en el proceso de investigación sobre los factores causales de estas alertas, en donde hay una afectación a la salud"*

La Dra Mónica Saavedra indicó que el SANIPES está remitiendo al Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades (CDC) del Ministerio de Salud, los resultados de la investigación de los alimentos bajo competencia, que han formado parte de las raciones que han generado estas intoxicaciones en los niños.



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Finalmente, indicó, que deseaba conocer los resultados que está teniendo la DIGESA de su investigación de los productos, así como SANIPES ha compartido los resultados de su investigación. Se comprende que los análisis de esterilidad llevan 21 días, pero los otros productos ya debieran contar con resultados microbiológicos para conocer si son conformes o no son conformes; hay la posibilidad que el agua sea el factor también contaminante. Se recuerda que cuando se inicia el programa *Qali Warma* se tuvo una situación similar, donde se determinó que la causa de la intoxicación habían sido las prácticas del uso del agua, que no era apta para el consumo. En este sentido se considera importante que en este espacio de la Comisión se comparta la información y se pueda manejar una misma exposición sobre cómo es el manejo y la identificación de los factores de riesgo en la cadena productiva para determinar el factor crítico que haya generado la intoxicación en los niños.

Agradeciendo a los presentes, la Dra Mónica Saavedra, finalizó su intervención.

El Dr Henry Rebaza, Director General de la DIGESA, tomó la palabra, señalando estar de acuerdo con lo expresado por la representante del SANIPES, precisando que la información adelantada fue realizada por la DIRESA Piura, donde los médicos asociaron la etiología por los síntomas y los signos de los pacientes, sin esperar resultado microbiológico, sino por las características clínicas. Es evidente la limitación en el nivel regional de contar con laboratorios para el análisis de los alimentos que respalden una rápida respuesta ante las alertas generadas.

Seguidamente el presidente dio la palabra a la Dra Jessie Pari Colqui, Directora Ejecutiva de la Dirección de Control y Vigilancia (DCOVI) de la DIGESA, quien señaló que la DIGESA actuó coordinadamente con la DIRESA de Piura, quienes lograron, de las instancias en el colegio, tomar muestras de los alimentos preparados, y tomar datos de como elaboran los alimentos. Hay un Acta levantada de la toma de muestras de harina de plátano que se produce en Lambayeque y arroz pilado, se está a la espera de los resultados de la DIRESA Piura por lo que aún no es posible pronunciarse sobre los productos. También se realizó la vigilancia a la fábrica y se han visitado los almacenes de las empresas, verificando que cuentan con certificación HACCP y los almacenes de *Wasi Mikuna* aceptan proveedores con certificación PGH. Se ha verificado problemas sanitarios en los espacios de los colegios donde se almacenan o donde se preparan los alimentos.

La Dra Jessie Pari, señaló que este año la DCOVI ha iniciado una evaluación debidamente coordinada con *Wasi Mikuna*, a las instituciones educativas en Lima, Loreto y en este momento en Piura y Madre de Dios, donde se ha comprobado que la totalidad de los lugares donde se preparan y almacenan alimentos dentro de los colegios incumplen la normativa; asimismo, respecto de los servicios de alimentación colectiva, estos se acondicionan en espacios que son parte de los colegios. En las fábricas de Piura, los resultados de la vigilancia de la rastreabilidad de los lotes comprometidos demuestran que los procesos están bajo control. Indicó que se ha proyectado contar con un plan para cada DIRESA a fin de dar cumplimiento a la vigilancia sanitaria para *Wasi Mikuna*. Para lo cual, entre otras, se ha solicitado la lista de las instituciones educativas beneficiarias y también de las fábricas que van brindan bienes y servicios al programa.

La Directora ejecutiva de DCOVI indicó, en relación a los resultados de los muestreos realizados, que estos han evidenciado que sí hay problemas a nivel de las instituciones educativas, y que para un pronunciamiento sobre las conservas se debe esperar los 21 días que demanda la prueba de esterilidad comercial, para emitir un informe final.

Los presentes agradecieron la intervención de la Dra Jessie Pari Colqui de la DIGESA.



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Seguidamente se le cede la palabra a la Dra Mónica Saavedra, quien solicita que la DIGESA precise a qué tipo de productos se vienen haciendo las pruebas de esterilidad comercial, puesto que las pruebas en conservas de hidrobiológicos las viene realizando el SANIPES como autoridad competente. La Dra Jessie Pari, indicó que este tipo de pruebas se realizan a la leche evaporada y otros productos bajo competencia de la DIGESA, no se han realizado muestras de conservas de pescado.

La ing. Carla Villena Llerena, especialista técnica del SANIPES pide la palabra. En su intervención, señaló que, en Huancavelica, se dio la situación donde el SANIPES tomó muestras de conservas de pescado en el colegio donde se presentó un problema de intoxicación y al día siguiente notificaron que había otro colegio que también había consumido el mismo producto que por ser del mismo lote el SANIPES no tomó las muestras; sin embargo, en el segundo colegio estaba el representante de la DIRESA y de Fiscalía y se pidió al SANIPES que tomara muestras, pero el inspector indicó que SANIPES ya había tomado muestras del mismo lote de producción y que técnicamente no era necesario volver a muestrear. Sin embargo, a la insistencia de la Fiscalía, la DIRESA tomó la muestra, no siendo la autoridad competente. Cabe señalar que se oficiará a la DIRESA para que informe sobre los procedimientos de muestreo, metodología de análisis y resultados obtenidos. La Ing. Carla Villena, señaló, asimismo, que son varios los colegios que entregan alimentos a los padres para que preparen las raciones en sus casas y, es en esta modalidad donde se ha reportado posteriormente, los casos; en este marco resulta importante evaluar las condiciones de higiene en la preparación de los alimentos, la conservación, distribución, así como la disponibilidad de agua segura para su preparación.

Finalmente, la Dra Saavedra precisó que el SANIPES viene compartiendo la información sobre la atención de las 6 alertas en Pucallpa, Piura, Huancavelica, Chupaca, Incahuasi y Loreto, con las otras autoridades sanitarias DIGESA, SENASA, CDC, ya que las raciones escolares están compuestas por diversos alimentos, competencia de todas las autoridades sanitarias, resultando importante compartir la información para facilitar la rastreabilidad y la identificación de los factores de riesgos que ocasionaron los brotes, los cuales por lo general se encuentran en los procesos posteriores a la elaboración en las plantas. Compartir la información que manejamos permite tener claridad sobre la situación sanitaria, sobre todo cuando las autoridades somos convocadas por diferentes instancias para que expliquemos la labor que se viene realizando.

El Ing. Pedro Molina Salcedo, representante alterno del SENASA, pide la palabra. Expresó también su preocupación por las 6 alertas sanitarias por alimentos, toda vez que involucra a todas y cada una de las autoridades sanitarias, quienes hemos tomado medidas ante las notificaciones realizadas por *Wasi Mikuna*. La intervención del SENASA para estos casos se relaciona con los alimentos de la producción y procesamiento primario que se utilizan en la preparación de las comidas, almuerzos o de desayunos que dan a los niños, como por ejemplo huevo, frijol, quinua. Indicó que falta fortalecer la intervención articulada y ordenada entre las autoridades ante las alertas sanitarias por alimentos, ya que se actúa por lo general de forma reactiva; se requiere tener acciones coordinadas para generar soluciones preventivas para que no vuelvan a ocurrir casos como estos. Señaló *"Si no reforzamos el sistema de vigilancia y control sanitaria, el sistema de monitoreo, la capacitación hacia los colegios, los gobiernos locales y regionales, hacia los proveedores de Wasi Mikuna y también hacia los establecimientos locales donde se procesan o se fabrican estos alimentos, vamos a ir teniendo este tipo de riesgos para los niños."*

"Como SENASA- señaló el Ing. Pedro Molina- estamos tomando las acciones respectivas, haciendo inspecciones sanitarias a los establecimientos que son los que proveen a los agentes o a los a las personas jurídicas o



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

naturales que proveen alimentos. El SENASA no realiza el control sobre los proveedores sino sobre los establecimientos que procesan los alimentos agropecuarios primarios". El representante del SENASA señaló que se cuenta a lo largo del país con establecimientos debidamente autorizados y que están controlados y fiscalizados. En este sentido, indicó, "se hace necesario que las fábricas de alimentos, los proveedores, los centros de comercialización como mercados procesen o utilicen alimentos de la producción y procesamiento primario autorizados, registrados y monitoreados por el SENASA, de esta forma estaríamos nosotros asegurando la provisión de alimentos seguros desde el inicio."

Asimismo, señaló el Ing. Pedro Molina, que las competencias de *Wasi Mikuna* en situaciones de alerta deben también estar claras toda vez que resultaría prácticamente imposible controlar las más de 5 mil cocinas en los colegios, no existe la capacidad logística, pero *Wasi Mikuna* sí debiera tener un control estricto de sus proveedores.

Finalmente, reiteró la importancia de "capacitar a los gobiernos locales, ya que hay temas críticos en los mercados de abasto que están en un descontrol sanitario. Existe una norma técnica sanitaria que no se viene aplicando, que no se viene fiscalizando por parte de los gobiernos locales, ya en la reunión anterior se indicó la intervención a los mercados de abasto debe hacerse de manera conjunta, que se vea a las 3 autoridades sanitarias trabajando. El trabajo conjunto no solo debe darse por la situación actual, sino considerando que también pueden generarse problemas en la provisión de los alimentos hacia los hospitales, hacia los servicios de alimentación de las fuerzas armadas, entre otros."

La Comisión agradeció las intervenciones de los representantes de SANIPES, DIGESA y del SENASA para el desarrollo del punto 2 de la agenda.

Punto 3 de la agenda: Propuesta de "Lineamientos DIGESA-SENASA para la atención de alertas por inocuidad de alimentos industrializados notificados por presencia de contaminantes en la producción primaria"

Para el desarrollo de este punto, se cede la palabra a la Ing. Pedro Molina, representante alterno del SENASA. Como antecedente, el Ing. Pedro Molina, señaló la alerta sanitaria notificada por la Unión Europea respecto de una pasta de ají rechazada por la presencia del plaguicida chlorpyrifos, que superaba los límites residuales establecidos. Señaló, que este plaguicida está prohibido en el Perú. Fue prohibido el 1º de agosto del año "94, por tanto, es un plaguicida que ya no debe ser usado por los productores. Indicó que los registros de un plaguicida de uso agrario son cancelados sustentado en 3 dictámenes, tanto de la autoridad de Salud, la autoridad ambiental, el sector agrario a través del SENASA.

Esto es algo que la DIGESA debe tener en cuenta cuando se presente alertas por presencia de plaguicidas prohibidos en productos industrializados a partir de productos primarios bajo competencia del SENASA. Este tipo de alerta amerita un trabajo de manera conjunta entre DIGESA y SENASA. Para este caso específico de la pasta de ají, el fabricante obtiene la materia prima de lugares donde no existe un control. Las materias primas, deben provenir de productores o establecimientos autorizados por el SENASA.

Ante escenarios de alertas sanitarias por alimentos industrializados bajo competencia de la DIGESA que contienen contaminantes en la producción primaria, bajo competencia del SENASA, se han trabajado de manera conjunta estos "*Lineamientos o pasos a seguir para la atención de estas alertas en alimentos industrializados notificados por presencia de contaminantes en la producción primaria*" (en pantalla), los mismos que aún están en revisión, pero se presenta el avance del trabajo ante la Comisión a fin de ser aprobados en la siguiente sesión.



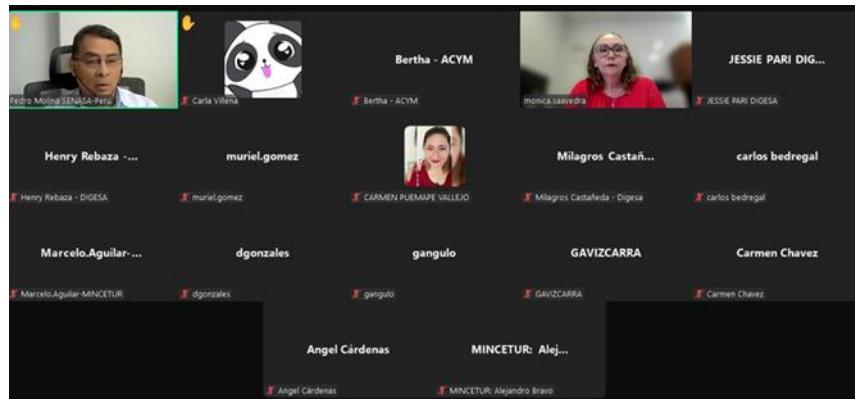
PERÚ

Ministerio
de SaludComisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

El Ing. Pedro Molina, señaló como pasos principales:

- La confirmación de la notificación por parte de la autoridad sanitaria. Identificación del contaminante o motivo del rechazo en relación a la norma sanitaria nacional, pues puede darse el caso que un alimento rechazado por el país de destino, sí cumpla con la normativa nacional.
- La DIGESA, aplica la normativa sanitaria para la atención de la alerta. Como SENASA, nosotros también convocamos a la empresa notificada para una reunión para que explique las causales de la notificación y también nosotros verificar cuál es la situación. En la alerta a la que nos estamos refiriendo, se adquirió las materias primas del mercado. La empresa notificada debe responder en 2 días hábiles a la DIGESA. Para una empresa en el área agropecuaria el SENASA otorga mayor plazo, cerca de una semana. Se desarrolla un cuestionario.
- Vigilancia sanitaria a la fábrica. Verificación del sistema de autocontrol sanitario. Esta puede realizarse en paralelo a la solicitud de información.
- La DIGESA solicitará información de la procedencia y condiciones sanitarias de la materia prima. En casos como el señalado, procedía de un mercado mayorista. En muchos de los casos que se dan, procede de un agricultor o un acopiator directamente del campo. Son los posibles 3 lugares que hemos podido identificar, donde la planta se puede proveer de esta materia prima.
- La DIGESA identificará al proveedor primario y comunicará al SENASA, quien mediante sus procedimientos internos verificará si dicho establecimiento se encuentra autorizado en cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento sectorial. Se aplica el procedimiento de gestión de alerta sanitaria. Se convoca la empresa. En el caso que el establecimiento de procesamiento primario no se encuentra autorizado, el SENASA aplica las medidas sancionatorias correspondientes establecidos en la normativa de inocuidad agroalimentaria (artículo 33, del D.S.04 del año 2011). El establecimiento debe contar con una autorización sanitaria sea para el comercio nacional o la exportación. En ambos casos, el SENASA informará la DIGESA, las acciones ejecutadas de acuerdo a su ámbito de competencia.
- En el caso, que la planta industrial de transformación de alimentos haya recibido la materia prima de un proveedor que lo obtuvo de un mercado mayorista o similar o directamente de un agricultor acopiator directamente del campo, la DIGESA procederá conforme a la normativa respecto al control de proveedores y de las condiciones sanitarias de los alimentos a ser procesados. El SENASA no intervendrá en los casos señalados en este punto.



El Ing. Pedro Molina, señaló que estos "Lineamientos" estaban aún en revisión por la DIGESA y el SENASA, los mismos que serían presentados para aprobación en la siguiente reunión.



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Finalmente, el representante del SENASA señaló que, *"si las materias primas para la elaboración de un producto transformado no proceden de un establecimiento autorizados por el SENASA, resulta prácticamente imposible su rastreabilidad, desconociéndose las condiciones sanitarias. Lo más complicado resulta cuando la materia prima procede de un acopiador, quien junta, agrupa de diferentes productores y almacena."*

Los presentes agradecieron al Ing. Pedro Molina del SENASA por su intervención.

Se le cede la palabra al Blgo. Andrés Velásquez de la DIGESA, quien señaló que hay casos de alerta procedentes del exterior sobre alimentos industrializados que son rechazados por no cumplir con su condición de "producto orgánico" certificado, lo cual no constituye un tema de inocuidad y que debiera incluirse este punto en los "Lineamientos". Hizo mención a un producto industrializado "kion en polvo orgánico" rechazado por presencia del plaguicida chlorpyrifos.

El Ing. Pedro Molina del SENASA, intervino reiterando que *"el chlorpyrifos es un plaguicida cuyo uso está prohibido en el Perú"*. En relación al tema orgánico, el Ing. Pedro Molina cede la palabra al Ing. Gabriel Vizcarra del SENASA, quien señaló que *"ante un rechazo de un "producto orgánico" el SENASA, comunica a los organismos de certificación encargados o involucrados en este rechazo para que puedan hacer una evaluación o investigación en qué etapa del proceso ha ocurrido la contaminación. Con esta información, se procede a identificar los operadores han estado involucrados en esta contaminación y proceder a la aplicación de las medidas de seguridad."*

El Blgo. Andrés Velásquez de la DIGESA, indicó que quedó claro que un alimento industrializado rechazado por no cumplir con la condición de "producto orgánico" debía ser comunicado al SENASA para su atención. Esto en razón, explicó, del caso de un cargamento de azúcar que no cumplía con esta condición de "producto orgánico" que se remitió al SENASA, quien devolvió a la DIGESA el expediente indicando que no era su competencia. Sin embargo, para el tema de "producto orgánico" la DIGESA no cuenta con marco legal para actuar, sino que, como bien lo explica el Ing. Gabriel Vizcarra, es un tema que corresponde al SENASA.

El Ing. Pedro Molina, indicó que deberá incluirse los pasos a seguir en los "Lineamientos" para estos casos. Asimismo, solicitó a la DIGESA, que para el cargamento de "polvo de kión" que se encuentra detenido en zona primaria, puerto marítimo de Callao, la DIGESA tome de inmediato la acción que corresponde, ya que el inspector no sabe si va a liberar o no va a liberar la carga porque el producto como tal, no es una competencia de SENASA y, los costos de almacenaje son elevados para la empresa. Se requiere una respuesta inmediata.

El Ing. Gabriel Vizcarra Castillo del SENASA pide la palabra. Indicó que, *"cuando existen este tipo de rechazos, no depende si el producto es orgánico o no, para que ingrese al país; es decir, la normativa no dispone que esta condición de orgánico o no orgánico tenga que verificarse, para que el producto ingrese; la condición de orgánico se pierde si no presenta el certificado que dice orgánico, entonces no ingresa como tal, pero el producto puede ingresar como convencional, lo que dependerá de la autoridad competente"*.

Se agradeció a las personas que intervinieron en este punto de la agenda.

Punto 4.1 de la Agenda

Caso identificado: plantas que producen y elaboran productos cárnicos, ya sea de res, aves de corral y en el



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

mismo establecimiento también elaboran enlatados de productos hidrobiológicos, conservas de pescado. Presentación de informe de DIGESA.

Se cede la palabra a la Blga. Nelly Bohorquez de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones de la DIGESA, quien manifestó que, en la inspección de plantas para validación técnica para habilitación sanitaria de la DIGESA para productos como conservas cárnica, se ha comprobado que también contaban con habilitación de SANIPES para conservas de pescado. En este año, al menos en dos plantas se verificó que estaban procesando productos hidrobiológicos. Si bien indicaron que procesan en tiempos separados, debemos señalar que los sistemas de autocontrol sanitario se establecen para peligros específicos que son diferentes para cada producto, siendo también los factores de riesgo de contaminación diferentes (por ejemplo, los ductos, los drenajes, las canaletas, las operaciones de higiene y desinfección, entre otros)

Se cede la palabra a la representante titular de SANIPES, Mónica Saavedra, quien expresó que *"está claro que en una misma planta donde se producen productos hidrobiológicos, no se puede procesar otro tipo de productos."* Precisó que el SANIPES otorga las habilitaciones de planta de productos hidrobiológicos y no se ha identificado ningún caso en los cuales se procesen algún otro producto industrializado que sea competencia de la DIGESA.

"Agradecemos que la DIGESA nos indique cuáles son los casos concretos para nosotros ir y fiscalizar, ya que la solución resulta sencilla, simplemente no se les otorgaría ningún tipo de certificación, si SANIPES comprueba que la planta procesa otro tipo de productos además de los hidrobiológicos. De ser el caso, SANIPES dispondría la suspensión de actividades y otras medidas que están en el marco de nuestras competencias. "

La Blga Nelly Bohorquez, indicó que se hará llegar la información de estas plantas que han sido encontradas en esta situación. Agregó que, las plantas refieren que producen conservas cárnica cuando ocurren tiempos de veda de alguna especie de la pesca y para no paralizar las obras, utilizan los mismos equipos. Asimismo, indicó que las plantas no están siendo autorizadas por la DIGESA, ya que no cumplen el requisito de exclusividad dispuesto en el D.S N° 007-98 SA (artículo 31)

La Dra Mónica Saavedra intervino, señalando que en el caso de SANIPES, ningún producto con registro sanitario que se expende en el mercado puede ser procesado en una planta que no tenga habilitación sanitaria. Y, habría que comprobar si la DIGESA tiene productos con registro sanitario que se han procesado en estas plantas, independientemente de las acciones que SANIPES podríamos adoptar.

El Ing. Pedro Molina del SENASA intervino señalando que han tenido casos, muy pocos, en los cuales plantas de procesamiento primario de carnes (deshuesado, desposte, cortes) de competencia del SENASA, también hay proceso de elaboración de embutidos que cuentan con registro sanitario y autorización por parte de la DIGESA. Es decir, son instalaciones que cuentan con dos autorizaciones. Entonces, como autoridades, se debe tener claro cómo proceder en estos casos, teniendo en cuenta que los establecimientos, necesitan tener operatividad constante, porque una planta paralizada es un costo alto. Señaló que, en el caso del SENASA, las autorizaciones sanitarias que otorgan a estos establecimientos son de carácter indefinido.

La Mv Carmen Puémape de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones (DCEA) de la DIGESA intervino, solicitando al Ing. Pedro Molina, se remita a la DIGESA los casos mencionados.



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Sobre los títulos habilitantes, la Dra. Mónica Saavedra, indicó que el SANIPES, al igual que el SENASA, también los otorga en forma indefinida y, revisando la normativa no se halla la condición de títulos que sean determinados.

La representante de la DIGESA señaló que la base normativa para la validación Haccp es por 2 años, en el marco de la Resolución Ministerial N° 449-2006. Sobre este punto los representantes de SANIPES y SENASA señalaron que en el artículo 42 (modificado) de la Ley N° 27444 se otorgaban los títulos habilitantes indeterminados.

Se agradecieron las intervenciones de los representantes de la DIGESA, del SANIPES y del SENASA para este punto 4.1 de la agenda.

Punto 4.2 de la Agenda

Caso identificado: En relación al uso de los términos “BIO” y “ECO” en alimentos industrializados, en relación a la declaración del INDECOPÍ como barrera burocrática el prohibir a las empresas el uso de estos términos. Resulta necesario conocer la posición del SENASA.

Para este punto de la agenda, se cede la palabra a la Ing. Gisela Pomachagua Riega de la DCEA-DIGESA., quien explicó que la DIGESA al otorgar un registro sanitario, el usuario puede colocar este término en la denominación comercial y también en la marca; sin embargo, nosotros recibimos el año pasado un documento del SENASA donde nos indican de que no se puede utilizar términos como “orgánicos, ecológicos, biológicos” a producto no certificados como orgánicos según el D.S. N° 044- 2006, y así como sus inflexiones.

“Quisiéramos tener claro de parte del SENASA sobre el uso de las inflexiones “bio y eco” porque sí tenemos claro que los términos “orgánicos, ecológicos, biológicos” solo se utiliza en el marco de la norma antedicha.”

Se le cede la palabra al Ing. Gabriel Vizcarra Castillo, Director de la Subdirección de Producción Orgánica del SENASA, quien indicó que la declaración de barrera burocrática del INDECOPÍ sobre el uso de las inflexiones es parte de un proceso que inició en el año 2023, donde el SENASA emite carta a una empresa láctea indicándole la prohibición del uso de las inflexiones “Bio y Eco” toda vez que, en el marco de la norma vigente, estos términos son para productos que tienen condición orgánica.

Actualmente, por corresponder a un tema legal del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, se ha procedido al descargo correspondiente al tema de barrera burocrática y habrá que esperar todavía a que se manifieste en última instancia según el documento que les han enviado. *“La posición del SENASA es seguir insistiendo en que no debe utilizarse esos estas inflexiones porque denotan que debería ser un producto orgánico cuando no lo es. Sin embargo, la Oficina de Defensa de la Competencia y Protección de Propiedad Intelectual a través de la Comisión de Eliminación de Barreras Burocráticas ha determinado en su resolución que no se puede utilizar. Pero como se indicó, el MIDAGRI ha apelado a través de su Procuraduría.”*

El Ing. Gabriel Vizcarra sugirió que la DIGESA consulte formalmente este punto al SENASA para que continúe basándose en el documento enviado en su momento ya que aún no es un caso cerrado.

La representante de la DIGESA, señaló que harán la consulta de manera escrita y formal para que el SENASA señale la posición que se mantiene en este momento

El Ing. Pedro Molina, acotó que la comunicación que el SENASA remitió a la DIGESA el año pasado, indicaba que la DIGESA no es la autoridad competente para evaluar o indicar si un producto debe o no debe utilizar los términos “bio, eco, orgánico, ecológico o biológico” al otorgar el registro sanitario. *“En ese sentido queda la*



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

duda si dependiendo de la resolución o apelación, la DIGESA estaría nuevamente volviendo a dar los registros sanitarios con "bio o eco", cuando la DIGESA no es la autoridad que evalúa y que fiscaliza la producción orgánica del país, sobre todo los productos orgánicos procesados."

Para aclarar este punto la representante de la DIGESA señaló que para otorgar el registro sanitario a un producto que en la declaración jurada indicaba que era orgánico, se le solicitaba su certificado de producto orgánico, se aceptaba el término en la denominación comercial. Sin embargo, ya con la comunicación del SENASA, indicábamos al usuario que retirara el término, ya que la competencia era del SENASA. Sin embargo, hay uso de estas inflexiones en la marca y en estos casos sí se otorga. Por ello resulta necesario tener precisión sobre ese término, porque la norma del SENASA no precisa que inflexiones son.

Para aclarar este punto la representante de la DIGESA señaló que para otorgar el registro sanitario a un producto que en la declaración jurada indicaba que era orgánico, se le solicitaba su certificado de producto orgánico, se aceptaba el término en la denominación comercial. Sin embargo, ya con la comunicación del SENASA, indicábamos al usuario que retirara el término, ya que la competencia era del SENASA. Sin embargo, hay uso de estas inflexiones en la marca y en estos casos sí se otorga. Por ello resulta necesario tener precisión sobre ese término, porque la norma del SENASA no precisa que inflexiones son.

La aclaración se dio con respecto a la marca, si una empresa tiene la razón social "BIONatural" y quiere poner la marca "BIONATURAL", si puede porque la empresa tiene el mismo nombre. Sin embargo, los términos bio, eco, orgánico, ecológico o biológico y las inflexiones no se encuentran permitidas para marca y denominación comercial. Así estamos trabajando en el área.

Se dio las gracias a los representantes del SENASA y de la DIGESA que intervinieron en el desarrollo de este punto 4.2. de la agenda.

5. ACUERDOS

5.1. La DIGESA se compromete a compartir con SANIPES y SENASA los informes de las acciones tomadas tanto de avance como finales de las intervenciones y resultados de los ensayos de la atención de los brotes del programa *Wasi Mikuna*, que permita a las autoridades tener un panorama más preciso de la situación general de las alertas, manejar un mismo lenguaje principalmente ante la población y los medios. Del mismo modo el compromiso es recíproco para SANIPES y SENASA. Este acuerdo es extensivo a todas las situaciones de brote por intoxicación alimentaria en que tengan competencias las 3 autoridades sanitarias.

5.2. Establecer en los flujos de intervención ante alertas sanitarias por brotes que cada entidad tiene normado, los puntos de coordinación o articulación identificando los contactos de coordinación para cada autoridad, que facilite la comunicación en el proceso de atención de alertas.

5.3. Incluir en los "Lineamientos, las situaciones de los casos presentados, ante alertas por rechazo de alimentos industrializados con residuos de plaguicidas prohibidos en las materias primas y aquellos productos que son rechazados por no cumplir la condición de "producto orgánico". Presentar en la próxima reunión de la Comisión la versión final revisada por la DIGESA y el SENASA

5.4. La DIGESA hará llegar al SANIPES la relación de fábricas que procesan alimentos industrializados bajo su competencia que también se encuentran procesando productos hidrobiológicos de competencia del SANIPES.



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

5.5. La DIGESA hará la consulta formal al SENASA sobre la posición respecto del uso de los términos e inflexiones "bio, eco, orgánico, ecológico o biológico" en relación a la declaración del INDECOPA sobre considerar la prohibición de su uso como barrera burocrática.

6. CIERRE

Siendo las 12 del mediodía del 15 de abril, se solicita la Ing. Pedro Molina Salcedo, representante alterno del SENASA que de cierre a la reunión n° 115 de la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL), quien agradeció a los presentes su muy ilustrativa participación en diversos temas de interés para la población escolar, los consumidores, los usuarios y las tres autoridades sanitarias, quedando el compromiso del cumplimiento de los acuerdos. Firman en señal de conformidad con la presente Acta:

Institución	Nombre	Firma
DIGESA	Henry Alfonso Rebaza Iparraguirre-Presidente Director General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria	
SANIPES	Mónica Patricia Saavedra Chumbe- Representante Titular Presidenta Ejecutiva de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura	
	Muriel Gómez Sánchez Orezzoli- (invitada) Directora de la Dirección de Normatividad	
	Carla Villena Llerena – (invitada)	
SENASA	Pedro Jesús Molina Salcedo- Representante alterno Director de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria. Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria	
	Gabriel Vizcarra Castillo - (invitado) Director de la Subdirección de Producción Orgánica	
MINCETUR	Alejandro Bravo Martínez - (invitado) Dirección de Requisitos Técnicos al Comercio Exterior	
DIGESA	Jessie Pari Colqui – (invitada) Directora Ejecutiva de la Dirección de Control y Vigilancia	
	Andrés Velázquez Paz- (invitado) Especialista de Dirección de Control y Vigilancia	
	Carmen Puémape Vallejo- (invitada) Especialista de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones	



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

	Nelly Elena Sivipaucar Rosales (invitada) Especialista de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones	
	Gisela Celia Pomachagua Riega (invitada) Especialista de Dirección de Certificaciones y Autorizaciones	
	Bertha Muñoz Veneros- secretaria técnica COMPIAL	